

LES JARDINS D'ÉTÉ



CUISINE BIENFAISANTE & UNIVERSELLE
maison, bio, de saison, végétale & locale

LA CARTE

ENTRÉES 9€

"Fattouche" libanais

(tomate, concombre, pain libanais frit, radis, menthe & persil frais, sumac, cébette, salade)

Ceviche végétal péruvien (sans gluten)

(patate douce, tofu, cacahuètes, oignon rouge, bouillon au citron vert, lait de coco, algues, céleri, coriandre)

PLATS 17,90€

Bruschetta du potager & salade verte

(pain grillé, pesto de tomate, tomates anciennes, tomates séchées, mozzarella végétale au basilic, basilic frais, pignons de cèdre, huile d'olive et vinaigre balsamique)

Assiette levantine (possible sans gluten)

(petit épeautre citronné, falafel, labneh, concombre, abricot, pickles d'oignon rouge, jeunes pousses, pistaches torréfiées, mélasse de grenade, menthe, persil, & coriandre frais)

Tacos mexicain & petit bol de crudités

(tortillas, salsa, émincé végétal laqué aux épices chili, avocat, carottes, chou rouge, haricot rouge, citron vert, oignon, coriandre)

DESSERTS 8€

"Miam Ô Fruits" du jardin (sans gluten)

(melon, pastèque, nectarine, cerise, banane frêcinette, huile de chanvre, graines mixées, jus de citron, fleurs)

Crème onctueuse au cacao (sans gluten)

(noix de cajou & noisettes torréfiées)

LES MENUS

MENU CAPUCINE 24€

Entrée + plat ou plat + dessert

MENU HYSOPE 32€

Entrée + plat + dessert

MENU JEUNE POUSSE (-12 ANS) 12€

Coquillettes sauce tomate/basilic + 1 boule de glace + sirop (grenadine, menthe, Pac citron) ou eau minérale

LES SORBETS BIO "TERRE ADÉLICE"

(abricot, chocolat noir Valrhona, citron vert/menthe feuille, fraise, mangue, noix de coco, vanille)

1 boule 3,30€ / 2 boules 5,80€

3 boules 7,90€ / 4 boules 9,80€

